



RISTORANTE CLUB

Risotto crémeux au gorgonzola nature et sa glace aux betteraves rouges cuites au four

Ingrédients pour 5 personnes

350 g de riz
2,5 l de bouillon
30 g de gorgonzola
50 g de beurre
10 ml de vin blanc
½ oignon
100 g de betteraves rouges
10 ml d'huile d'olive vierge extra
50 g de parmesan
Sel et poivre
20 ml de glucose
Vinaigre de cidre

Préparation

Hacher l'oignon et le faire revenir à la poêle avec l'huile, puis ajouter le riz et le faire blondir. Arroser de vin blanc, laisser évaporer, arroser de bouillon et faire cuire. En fin de cuisson, ôter la poêle du feu, ajouter le beurre, le parmesan et le gorgonzola. Remuer, puis ajuster en sel et poivre.

Glace aux betteraves rouges

Envelopper les betteraves rouges de papier aluminium et les faire cuire au four à 140°C pendant 2 heures.
Peler et hacher les betteraves rouges, puis les mettre dans une casserole avec le glucose et ½ litre d'eau.
Faire bouillir pendant 30 minutes, filtrer et faire réduire le liquide jusqu'à la consistance voulue, ajouter une goutte de vinaigre pour fixer la couleur.
En alternative, utiliser des betteraves rouges précuites.